

SANDRO SILVER *RESTAURACJA – DRINK BAR*

PONIEDZIAŁEK- PIĄTEK

od 13.00 – 22.00

SOBOTA

od 12.00 – 22.00

NIEDZIELA

od 12.00 -20.00

*Ostatnie zamówienie potraw 30 minut przed zamknięciem
lokalu*

PRZYSTAWKI /STARTERS

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ *podawane na soczystej rukoli, z parmezanem i kaparami*

BEEF CARPACCIO served with arugula, parmesan cheese and capers
49,00 pln

KREWETKI DUSZONE W BIAŁYM WINIE
6 SZT.

Prawns stewed in white wine souce 53,00 pln

BRUSCHETTA 3 SZT. *(grzanka, pomidor, czosnek, mozzarella)*

Bruschetta (toast, tomato, garlic, mozzarella) 26,00 pln

ZUPY / SOUPS

TRADYCYJNY ROSÓŁ *z makaronem domowym i marchewką*

TRADITIONAL CHICKEN BROTH with home-made pasta and carrots
26,00 pln

BARSZCZ CZYSTY

BORSCHT 18,00 pln

KROKIET

CROQUET 10,00 pln

KREM POMIDOROWY Z NUTĄ BAZYLI I PARMEZANEM

Tomato cream soup with basil and parmezan cheese 28,00 pln

ZUPA – POMYSŁ DNIA

THE SOUP OF THE DAY pln

SALATKI / SALADS

SALATA CEZAR na sałacie rzymskiej, z kurczakiem grillowanym, ogórkiem i pomidorkami koktajlowymi oraz sosem cezar

Cesar salad served on romaine lettuce with grilled chicken, cucumber, cherry tomatoes and cesar souce

46,00 pln

GRILLOWANA GRUSZKA na rukoli z serem pleśniowym i pomarańczowo-miodowym sosem vinegret

GRILLED PEAR on aragula salad with blue cheese and orange-honey vinaigrette sauce

43,00 pln

**MAKARONY/PIEROGI/
PASTA/DUMPLINGS,**

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA podana w sosie śmietanowo-winnym z krewetkami, chorizo i szpinakiem

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA served in a cream and wine souce with prawns, chorizo and spinach

59,00 pln

MAKARON TAGLIATELLE z pesto bazyliowym, grillowanym kurczakiem pomidorkiem koktajlowym i cukinią

PASTA TAGLIATELLE with basil pesto, grilled chicken served with cherry tomatoes and zucchini

48,00 pln

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA w sosie śmietanowym z grillowanym łososiem i zielonymi warzywami

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA in cream sauce, with grilled salmon and green vegetables

58,00pln

PIEROGI RUSKIE z okrasą z cebuli 8 szt

HANDMADE DUMPLINGS with potato and cottage cheese stuffing with roasted onion

39,00 pln

SER FETA ZAPIEKANY z bukietem chrupiących warzyw, czarnymi oliwkami i bazylią

FETA CHEESE BAKED with a bouquet of crunchy vegetables and basil

42,00 pln

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

*STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ z sosem z zielonego pieprzu,
serwowany z grillowanymi warzywami i opiekаныmi ziemniaczkami*

200g/ 250g surowej polędwicy

*SIRLOIN STEAK with green pepper sauce, served on grilled vegetables
with baked potatoes*

135,00 pln

POŁÓWKA KACZKI (ok. 480g) z modrą kapustą i pyzami

HALF A DUCK with red cabbage and dumplings

82,00pln

*POLSKI KOTLET SCHABOWY Z KOSTKĄ W CHRUPIAŁCEJ PANIERCE –
smażony na maśle klarowanym, podany z kapustą kiszoną zasmażaną i ziemniakami*

*POLISH PORK CHOP WITH BONE in crispy batter - fried in lard, served with
fried cabbage and potatoes*

63,00 pln

KOTLET DE VOLLAILE Z MASŁEM podawany z frytkami i surówką

CHICKEN KIEV with butter served with French fries and salad

54,00 PLN

*GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA z tymiankiem, pomidorkami concasse
podawany z ziemniakami, puree z pietruszki i grillowana marchewka**

*GRILLED CHICKEN FILLET with thyme and concasse serverd with tomato
croquette parsley puree and grilled carrot*

56,00 PLN

*POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA ROZCIĄGANĄ NA SPOSÓB WŁOSKI
z grillowanymi warzywami , opiekany ziemniaczkami zroszonymi oliwą truflową
podana z rukolą i parmezanem*

*SPLENDED PORK SIRLOIN with grilled vegetables and roasted potatoes sprinkled
with truffle oil served with arugula and parmesan cheese 61,00 pln*

*SANDACZ SMAŻONY NA MAŚLE podany na sosie śmietankowo-porowym
serwowany z opiekany ziemniakami i gotowanymi warzywami **

*ZANDER FREID on butter served with cream and leek sauce, served with baked
potatoes and boiled vegetables*

78,00 pln

**BRAK MOŻLIWOŚCI ZMIAN W DANIU*

IT IS NOT POSSIBLE TO CHANGE THE DISH

*KARTA ALERGENÓW DO WGLĄDU NA ŻYCZENIE
ALLERGEN CARD ON REQUEST*

DESERY / DESSERTS

<i>CIASTO DNIA</i> Cake of the day	od/from	20,00 pln
<i>Deser Lodowy z owocami 3gałki/ Ice Cream Dessert with fruits</i>		35,00 pln
<i>Maliny na gorąco z lodami 2 gałki/ Hot raspberries with ice-cream</i>		33,00 pln
<i>Eton Mess</i>		28,00 pln
<i>Owoce, bita śmietana, pokruszona beza</i> <i>Fruits, whipped cream, meringue</i>		
<i>Deser Pavlova/ Pavlov's Dessert</i>		37,00 pln
<i>Maliny/Truskawki, bita śmietana z serkiem mascarpone, beza, 1 gałka lodów waniliowych/</i> <i>Raspberries/ Strawberries, whipped cream with mascarpone, meringue, 1 scoop vanilla ice cream</i>		
<i>Lody 1 gałka</i>		9 pln

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

<i>Espresso</i>	13,00 PLN
<i>Espresso doppio</i>	16,00 PLN
<i>Kawa z ekspresu / coffee</i>	14,00 PLN
<i>Capuccino</i>	16,00 PLN
<i>Latte macchiato</i>	19,00 PLN
<i>Herbata exp. /tea / Tee</i>	12,00 PLN
<i>Herbata z owocami leśnymi lub cytrusami</i>	22,00 PLN
<i>Herbata zimowa</i>	22,00 PLN

NAPOJE ZIMNE/COLD SOFT DRINKS

<i>Coca-Cola/Coca Cola Zero</i>	<i>0,25l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Sprite/Fanta/Tonic</i>	<i>0,25l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Fuzetea</i>	<i>0,25l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Cappy</i>	<i>0,25l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Cisowianka / Mineral water</i>	<i>0,3l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Cisowianka/ Mineral water</i>	<i>0,7l</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Sok ze świeżych pomarańczy Orange juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>23,00 PLN</i>
<i>Lemoniada cytrynowo-pomarańczowa *</i>	<i>0,25L</i>	<i>21,00 PLN</i>

**tylko w sezonie letnim*

PIWO / BEER

<i>Żywiec</i>	<i>0,5l</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Lech Pils/Premium</i>	<i>0,5l</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Tyskie Gronie</i>	<i>0,5l</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Piwo Beck's</i>	<i>0,5l</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Piwo Lech Free/ Lech Free Limonka-Mięta</i>	<i>0,33l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Piwo lokalne Gzub*</i>	<i>0,5l</i>	<i>21,00 PLN</i>
<i>Piwo lokalne Sady *</i>	<i>0,5l</i>	<i>21,00 PLN</i>
<i>Corona/ Corona 0%</i>	<i>0,33l</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Stella Artois</i>	<i>0,33l</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Bud</i>	<i>0.33l</i>	<i>15,00 PLN</i>

** o rodzaj pytaj kelnera/ ask the waiter about flavors*

<i>Sok do piwa</i>	<i>2,00 PLN</i>
--------------------	-----------------

WÓDKA i INNE

<i>Baczewski</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Finlandia</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Absolut Blue</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Żubrówka Czarna</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Gin Name & Nature</i>	<i>40 ml</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Ron Barcelo Imperial Rum</i>	<i>40ml</i>	<i>22,00 PLN</i>
<i>Ron Barcelo Dominicano Rum</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Alma Aztec Silver Tequila</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Alma Aztec Gold Tequila</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>40ml</i>	<i>17,00PLN</i>
<i>Cointreau</i>	<i>40ml</i>	<i>18,00PLN</i>
<i>Martini Bianco/Rosso</i>	<i>80ml</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Campari, Passoa, Malibu</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>

WHISKY / BOURBON

<i>Ballantines Finest</i>	<i>40ml</i>	<i>17,00 PLN</i>
<i>Ballentines 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>22,00 PLN</i>
<i>Johnnie Walker Red</i>	<i>40ml</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Johnnie Walker Black 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>21,00 PLN</i>
<i>Johnnie Walker Gold</i>	<i>40ml</i>	<i>31,00 PLN</i>
<i>GlenGassaugh Revival</i>	<i>40ml</i>	<i>35,00 PLN</i>
<i>BenRiach Sherry Wood Single Malt 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>30,00 PLN</i>
<i>BenRiach Floor Maltings Heart of Speyside</i>	<i>40ml</i>	<i>27,00 PLN</i>
<i>BenRiach Single Malt Scotch Whisky 10 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>27,00 PLN</i>
<i>Chivas Regal Scotch Whisky 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>24,00 PLN</i>
<i>Jack Daniels Whiskey 7 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>20,00 PLN</i>
<i>Jack Daniels - Whiskey Gentleman Jack</i>	<i>40ml</i>	<i>26,00 PLN</i>
<i>The Irishman 12 years</i>	<i>40 ml</i>	<i>47,00 PLN</i>
<i>HazelBurn</i>	<i>40 ml</i>	<i>32,00 PLN</i>
<i>Longrow Peated</i>	<i>40 ml</i>	<i>32,00 PLN</i>
<i>Paul John Edited</i>	<i>40 ml</i>	<i>38,00 PLN</i>
<i>Paul John Oloroso</i>	<i>40 ml</i>	<i>40,00 PLN</i>
<i>Paul John Peated</i>	<i>40 ml</i>	<i>50,00 PLN</i>
<i>Blanton's Original Single Barrel Bourbon 8 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>52,00PLN</i>
<i>Blanton's Gold Edition Bourbon 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>62,00PLN</i>
<i>Blanton;s Stright from the barrell</i>	<i>40 ml</i>	<i>82,00 PLN</i>

BRANDY / KONIAK

<i>Metaxa*****</i>	40ml	20,00 PLN
<i>Metaxa*****</i>	40ml	27,00 PLN
<i>Marquis de villard</i>	40ml	20,00 PLN
<i>Georgian Legend VSOP 5 years</i>	40ml	22,00 PLN
<i>Georgian Legend XO 5 years</i>	40ml	34,00 PLN
<i>Damblat Argman XO</i>	40ml	32,00 PLN
<i>Dupuy VSOP Tentation, Dupuy VS Tentation</i>	40 ml	32,00 PLN
<i>Dupuy XO Tentation</i>	40 ml	62,00 PLN
<i>Francois Voyer VSOP</i>	40 ml	32,00 PLN
<i>Lheraud VS, Lheraud VSOP</i>	40 ml	27,00 PLN

DRINKI

<i>Daiquiri</i> - rum biały, sok z limonki, syrop cukrowy	25,00 PLN
<i>Margarita</i> - Tequila Silver, Cointreau, sok z limonki	32,00 PLN
<i>Tom Collins</i> - Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana	30,00 PLN
<i>Jack Daniels Lemonade</i> - Jack Daniels, Triple Sec, sok z cytryny, sprite, syrop cukrowy	32,00 PLN
<i>Hugo</i> - Prosecco, syrop z kwiatu bzu, limonka, mięta, woda	28,00 PLN
<i>Sex on the beach</i> - wódka, likier kokosowy, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, Greanadina,	28,00 PLN
<i>Pornstar</i> - wódka, Passoa, puree z marakui, sok z limonki, syrop cukrowy, syrop waniliowy, Prosecco	38,00 PLN
<i>Mojito</i> - rum, mięta, limonka, woda gazowana, cukier trzcinowy	28,00 PLN
<i>Cosmopolitan</i> - wódka, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy,	30,00 PLN
<i>Aperol Spritz</i> - Aperol, Prosecco, woda gazowana, plaster pomarańczy,	35,00 PLN
<i>Bianco Tonic</i> - Wermut Bianco, Tonik, cytryna	25,00 PLN